

# CPF9GPWH

<b>Розміри приладу</b>	90x60 cm
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрєва духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Піролітична
<b>Код EAN</b>	8017709229399
<b>Клас енергоефективності</b>	A+



## Естетика



<b>Тип варильного центру</b>	Без боковин	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Обробка панелі управління</b>	Емальований метал	<b>Кількість перемикачів</b>	8
<b>Естетика</b>	Portofino	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Логотип</b>	Накладний з нержавіючої сталі	<b>Управління</b>	TFT
<b>Колір</b>	Білий	<b>Дверцята духової шафи</b>	З рамкою
<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою	<b>Тип скла духової шафи</b>	Сірий
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Ручка</b>	Smeg Portofino
<b>Цвет варочной панели</b>	Нержавіюча сталь	<b>Колір ручки</b>	Кольорові
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-сірий	<b>Відсік для зберігання</b>	Push pull
<b>Тип управління</b>	Перемикачі	<b>Ніжки</b>	Чорний
<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Portofino	<b>Цоколь</b>	Чорний

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій</b>	10
--------------------------	----

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Гриль
Великий гриль	Великий вентильований гриль	Нижній нагрів
Вентильована основа		

### Інші функції

Розморожування за часом	Розморожування за вагою	Підняття тіста
Шабат		

### Функції очищення

Піроліз	ECO-піроліз
---------	-------------

Автоматичні програми

20

## Технічні характеристики варильної панелі

UR

### Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Газ-контроль

Так

Автоматичне електрозапалювання Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	2	Кількість стекол дверцят	4
Кількість конвекторів	3	Кількість тепловідбивних стекол дверцят	3
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л	Термостат безпеки	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л		
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean		
Кількість рівнів приготування	5		

<b>Тип направляючих</b>	Металеві спрямовувачі	<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкриванні дверцят</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Система охолодження блокування дверцят при піролізі</b>	Тангенціальна Так
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Програматор тривалості приготування</b>	Старт і стоп	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1700 Вт
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт
<b>Знімні дверцята</b>	Так	<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт
<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так	<b>Потужність великого грилю</b>	2900 Вт
<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так	<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2 x 1850 Вт
		<b>Тип грилю</b>	Електричний
		<b>Система закривання Soft Close</b>	Так

## Опції - основна духовка

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	50 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	260 °C

## Акcesуари в комплекті - основна духовка



<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко (20 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі неповного висунання</b>	1
<b>Деко глибоке (40 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

<b>Номинальная мощность</b>	4000 Вт	<b>Дріт для тестування</b>	Так
<b>Сила струму (А)</b>	18 А	<b>Тип електричного кабелю</b>	Да, двух- или трехфазное
<b>Напряга</b>	220-240 В	<b>Частота струму</b>	50/60 Гц
<b>Напряга 2 (В)</b>	380-415 В	<b>Клемна коробка</b>	5 полюсів
<b>Тип электрического кабеля</b>	Так, однофазный	<b>Тип електричної вилки</b>	Ні



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



### BBQ9



### BN920



### BN940



### GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)  
Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### KIT600CPF9P



### KITH95CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino



### KITPAH

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Master, Sinfonia и Concerto



### KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



### KITPC9X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Sinfonia и Portofino с пиролизом



### KITPD

Регулируемые по высоте ножки для варочных центров (950 мм), черные



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм  
Длина: 325 мм

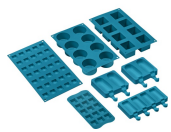


### SFLK1

Захисне блокування



### SMOLD



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

## Symbols glossary

-  Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всей внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.
-  Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Установка в колонну
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с четверным остеклением
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Поворотные переключатели



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.